V-ZUG SA
Industriestrasse 66, case postale 59, 6301 Zoug
Téléphone +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 67
info@vzug.com, www.vzug.com

Nouilles aux légumes grillés

Préparation: env. 30 min.

Temps de cuisson: env. 20 min.

Gisèle Clerc

Appareil: Microbraun SLP 2005

Pour 4 parts.

Légumes	
1 courgette (env. 200 g)	coupée en deux dans la longueur puis en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur.
1 petite aubergine (env. 250 g)	épluchée en bandes, coupée en quatre dans la longueur puis en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur.
1 poivron jaune (env. 230 g)	coupé en deux, épépiné puis coupé en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur.
1 gousse d'ail	pressée
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	
¼ cuillère à café de sel	
un peu de poivre du moulin	
	Mettre la courgette dans un saladier et ajouter l'huile d'olive avant de bien mélanger.
	Placer tous les légumes dans le plat en verre préparé à l'avance, assaisonner et introduire au niveau 2 dans l'espace de cuisson froid.
	Gril chaleur tournante 250 °C pendant 15 min

	Remuer
150 g de tomates-cerises	coupées en deux
	Remuer légèrement les légumes et ajouter les tomates-cerises.
	Gril chaleur tournante 250 °C pendant 5 min
Nouilles	
500 g de nouilles	A préparer dans de l'eau salée selon le mode d'emploi sur l'emballage.
50 g de roquette	Ajouter à l'eau des nouilles durant les deux dernières minutes de cuisson.
3 cuillères à soupe d'huile d'olive pressée à froid	
	Passer les nouilles et les remettre dans la casserole, ajouter l'huile, mélanger et répartir sur 4 assiettes préchauffées.
	Répartir les légumes grillés sur les nouilles.
Boule de Belp	
	Râper de la boule de Belp par dessus et servir.

Liste d'achats: Nouilles aux légumes grillés

Ingrédient	Quantité
d’huile d’olive pressée à froid	3 cuillères à soupe
de sel	¼ cuillère à café
courgette (env. 200 g)	1
gousse d’ail	1
jaune (env. 230 g)	1 poivron
Boule de Belp	
de tomates-cerises	150 g
de poivre du moulin	un peu
d’huile d’olive	2 cuillères à soupe
de roquette	50 g
aubergine (env. 250 g)	1 petite
de nouilles	500 g